

Menu « S »

Omble Alis cuit en vapeur douce,
raviole de feuille de consoude et tartare à l'huile de cacahuète,
sauce légère à l'aspérule odorante

Pièce de bœuf Aubrac et jus au lierre terrestre,
celtuce dans tous ses états et pop-corn de sarrasin

Les fromages affinés, yaourts fermiers ou sorbets

« Le temps des cerises Folfer » de Yannick Colombie,
sous un voile, biscuit breton et madeleine à l'huile d'olive et citron vert,
compotée de cerises et fleurs de sureau,
sorbet et mousse légère à la cerise

Sublimer un produit brut d'une apparente simplicité tel un tailleur de pierre, cultiver le champ des possibles sans s'imposer de limites, revenir au goût de l'essentiel dans le respect des hommes et des femmes qui font vivre nos terroirs pour pénétrer l'âme d'un Cantal à la fois sauvage et chaleureux... Une vie est faite pour vivre des émotions et nous souhaitons avant tout en être les passeurs.